

Lait de Vigne

— France — Sud Ouest



Une belle cuvée entre fraîcheur et sucrosité avec des arômes francs de pêche, de citron avec un soupçon de litchi au nez comme en bouche. La rondeur est agréable, mais l'on retrouve cette petite minéralité attendue et désaltérante en fin de bouche. Une belle bouteille pour l'apéritif, un dessert ou pour associer avec des plats épicés !

Note de dégustation

Une cuvée hommage à Antoine, fidèle ouvrier agricole du Clos, qui a passé sa vie au service du domaine. Ses fréquents passages au chai sont restés dans la mémoire, courbé sous le dégustoir des cuves, en train de se rassasier à la régalade du jet de vin frais. Le « lait de vigne » est un hommage à ces générations de travailleurs pour qui le vin était également nourricier.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Gros Manseng, Petit Manseng	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	12,5%	Millésime	2021
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Sud Ouest
Allergènes	Contient des sulfites		